कॉफ़ी की कहानी

माइकल स्मिथ, चित्र: डेविड पामर

कॉफ़ी की कहानी

माइकल स्मिथ, चित्र: डेविड पामर

कालडी की कथा

एक युवा अरब चरवाहे ने देखा कि कुछ पेड़ों की फलियां खाने के बाद उसकी बकरियां हमेशा अधिक सक्रिय रहती थीं.

फिर बकरियां ऐसे दौड़ती और कूदती थीं जैसे वे फिर से छोटे बच्चे हों.

फिर चरवाहे ने भी उन फलियों को चबाया और उसने भी खुद को अधिक जीवंत महसूस किया.

चरवाहे ने अपने धार्मिक गुरु को उसके बारे में बताया. गुरु ने उन फलियों का काढ़ा बनाया और अपने शिष्यों को पीने को दिया.

शिष्यों ने काढ़ा पीकर अच्छा महसूस किया और उससे उन्हें प्रार्थना के लंबे घंटों के दौरान जागते रहने में मदद मिली.

कॉफी का पेड़

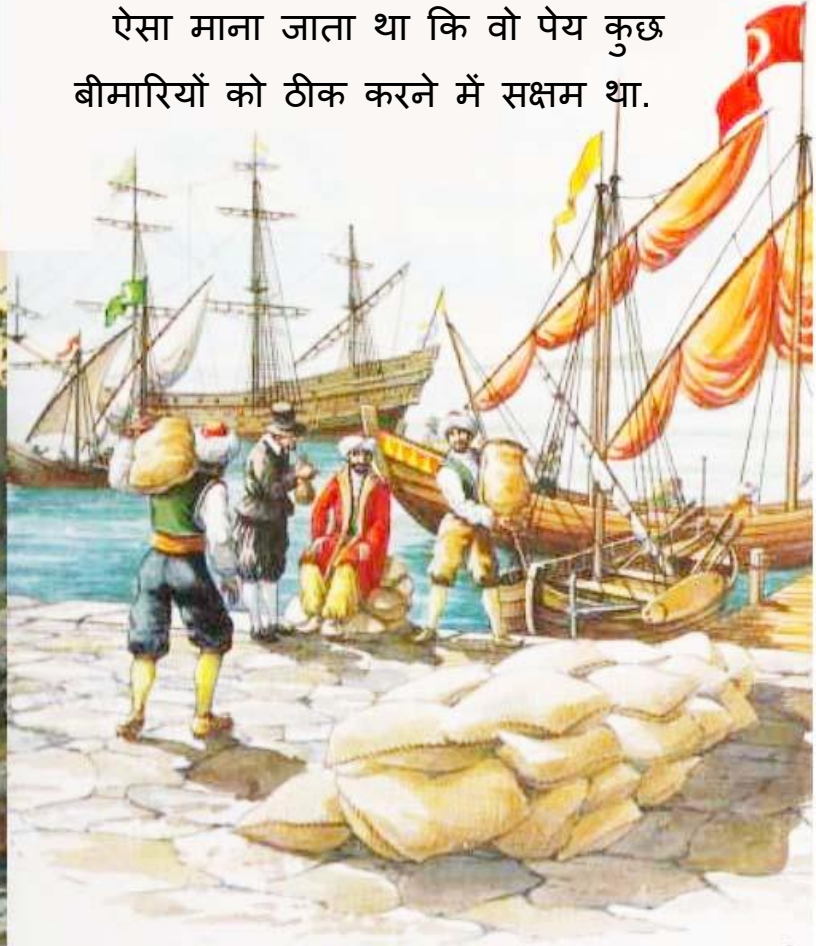
वो फलियां कॉफी के पेड़ पर उगी थीं जो दरअसल एक जंगली पेड़ था.

तुर्की सेना का पेय

नया पेय जल्द ही बड़ा लोकप्रिय हो गया. सुलेमान की सेना के कई वैगंस कॉफी बीन्स से भरी हुई होती थीं, क्योंकि उसके सैनिकों ने 16 वीं शताब्दी में भूमध्य सागर के आसपास के देशों पर जीत हासिल की थी.

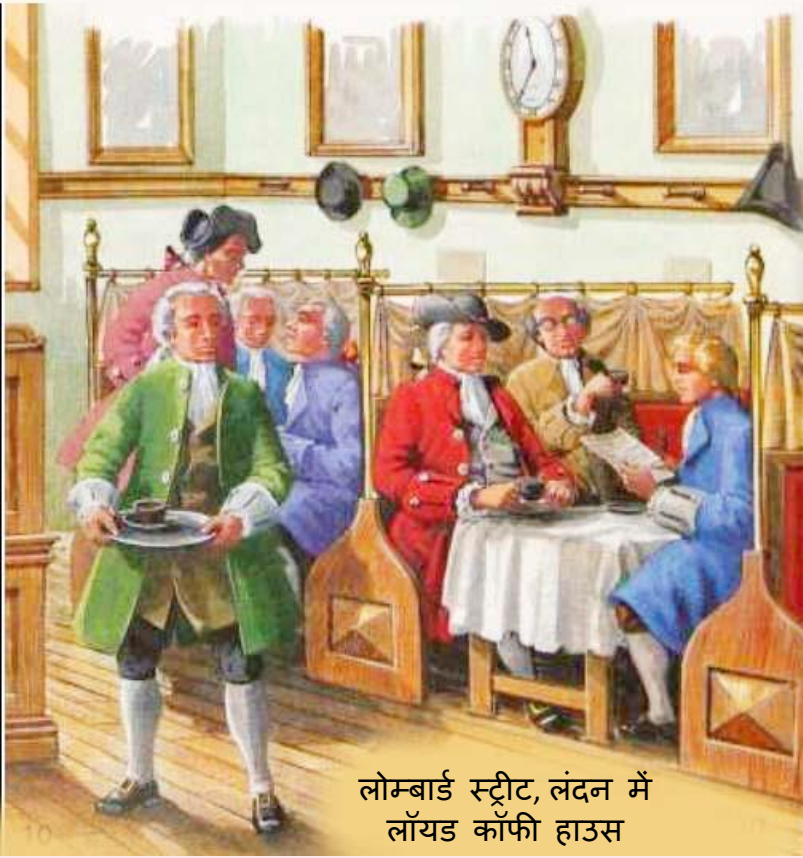
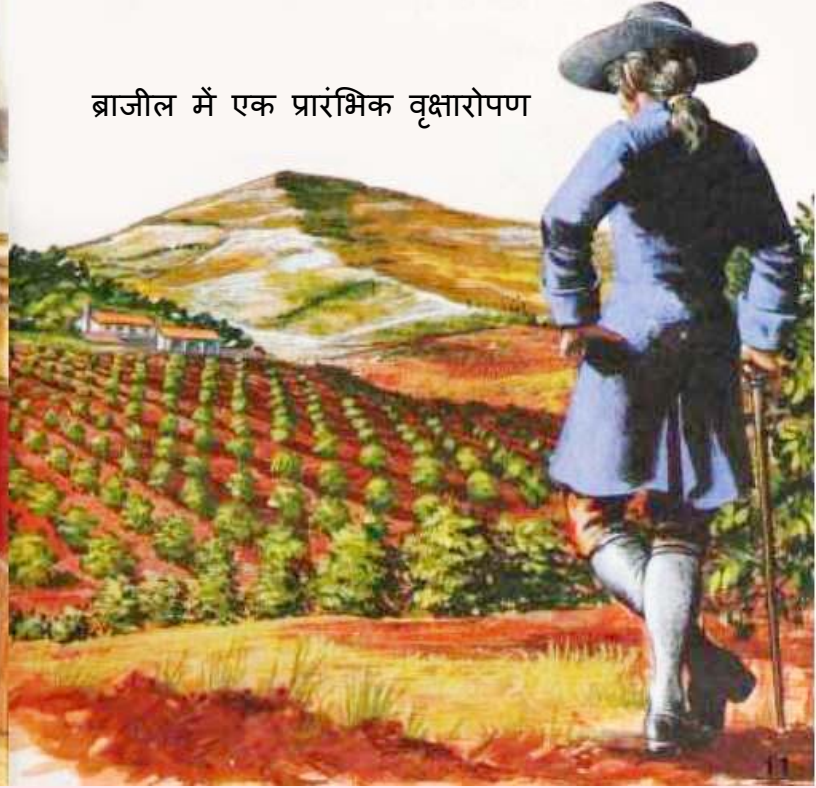
कॉफी का यूरोप में आगमन

17वीं शताब्दी के मध्य तक कॉफी को अरब से मार्सिले जैसे यूरोपीय बंदरगाहों में भेजा जा रहा था.

ऐसा माना जाता था कि वो पेय कुछ बीमारियों को ठीक करने में सक्षम था.

लंदन में लॉयड कॉफी हाउस

एडवर्ड लॉयड एक कॉफी हाउस का मालिक था जहां जहाज़ों के मालिक व्यापार करने के लिए एकत्रित होते थे. कलाकारों और व्यापारियों जैसे समूहों में प्रत्येक का अपना-अपना पसंदीदा कॉफी हाउस होता था.

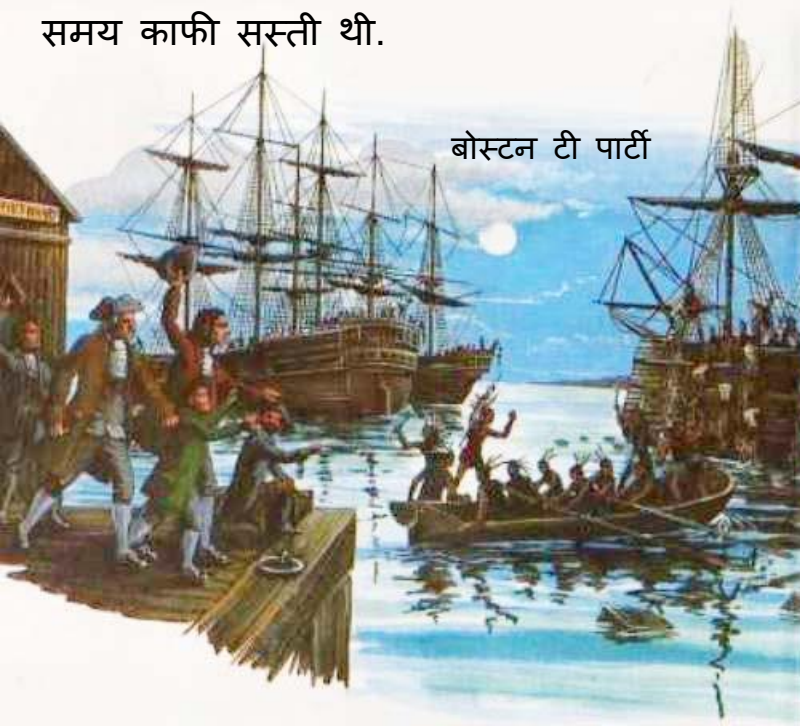
प्रारंभिक वृक्षारोपण

कॉफी बीन्स की मांग तेजी से बढ़ी और 1723 में ब्राजील में कॉफी के पेड़ लगाने शुरू हो गए.

लोम्बार्ड स्ट्रीट, लंदन में लॉयड कॉफी हाउस

ब्राजील में एक प्रारंभिक वृक्षारोपण

अमेरिका के साथ व्यापार

अंग्रेजों ने चाय पर उच्च कर लगाया, जिसका अमेरिकियों ने विरोध किया.

1773 में, रेड इंडियंस के भेष में, अमरीकी ब्रिटिश मालवाहक जहाजों पर सवार हुए और उन्होंने ब्रिटिश चाय को समुद्र में फेंक दिया. यह घटना 'बोस्टन टी पार्टी' के नाम से मशहूर हुई. फिर अमेरिकियों ने कॉफी को अपनाया जो उस समय काफी सस्ती थी.

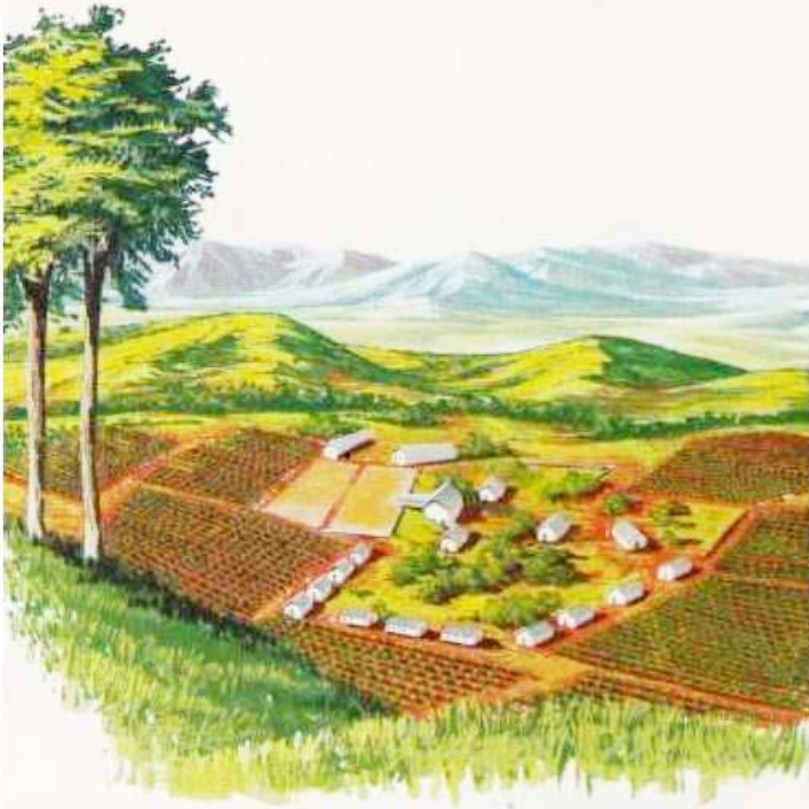
बोस्टन टी पार्टी

आधुनिक वृक्षारोपण

आज कई देशों में कॉफी के बागान हैं, लेकिन वे सभी गर्म देशों में हैं क्योंकि कॉफ़ी के पेड़ों को साल के एक निश्चित समय में तेज धूप और भरपूर बारिश की आवश्यकता होती है.

एक आधुनिक कॉफी बागान एस्टेट

पहाड़ी देशों में कॉफी

कॉफी के पेड़ पहाड़ी देशों में, अक्सर समुद्र तल से 450-मीटर ऊपर पाए जाते हैं.

ज्वालामुखीय मिट्टी, कॉफी के पेड़ों के लिए सबसे उपयुक्त होती है.

नर्सरी में पौध रोपण

नर्सरी में सबसे अच्छे बीजों से कॉफ़ी के पेड़ उगाए जाते हैं.

युवा पौधों को ऊंचे पेड़ों की छाया द्वारा सीधे सूर्य के प्रकाश की तेज़ धूप से बचाया जाता है.

लगभग एक वर्ष के बाद जब वे लगभग 45 सेंटीमीटर ऊंचे होते हैं तब उनका प्रत्यारोपण किया जाता है.

अच्छी कॉफी कहाँ पैदा होती है?

कॉफी के पौधों को चाहिए:

हर साल 127-228 सेंटीमीटर बारिश; गर्म शुष्क मौसम जिसमें कॉफ़ी की फलियों को तोड़ा जा सके और जल निकासी वाली मिट्टी.

पौध रोपण

छोटे पौधों को एक स्थायी स्थिति में प्रत्यारोपित किया जाता है.

उन्हें अक्सर पानी दिया जाता है और क्यारियों के बीच की जमीन की निराई करके उसे पुआल से ढंका जाता है.

कॉफ़ी की खेती

कॉफ़ी की झाड़ियों की देखभाल बड़ी सावधानी से की जाती है.

कीटों और बीमारियों को नियंत्रित करने के लिए झाड़ियों की छटनी की जाती है, उर्वरक दिया जाता है और कीटनाशकों का छिड़काव किया जाता है.

फूल और फल

कॉफ़ी की चमकदार हरी पत्तियों के बीच सुगंधित सफेद फूल साल में कई बार शाखाओं पर दिखाई देते हैं. पहले फल गहरे हरे रंग के होते हैं, लेकिन धीरे-धीरे 'चेरी' पक कर पीले और फिर चमकीले लाल रंग की हो जाती हैं.

कॉफी 'चेरी'

चेरी की चमकदार लाल त्वचा एक मीठे गूदे को ढकती है जिसके अंदर दो कॉफी के बीन्स होते हैं.

फसल कटाई

अफ्रीका और मध्य अमेरिका में कॉफ़ी की चेरी को तोड़ा जाता है और फिर टोकरियों में डाला जाता है.

चेरी अलग-अलग समय पर पकती हैं इसलिए तैयार होने पर ही उन्हें तोड़ा जाता है.

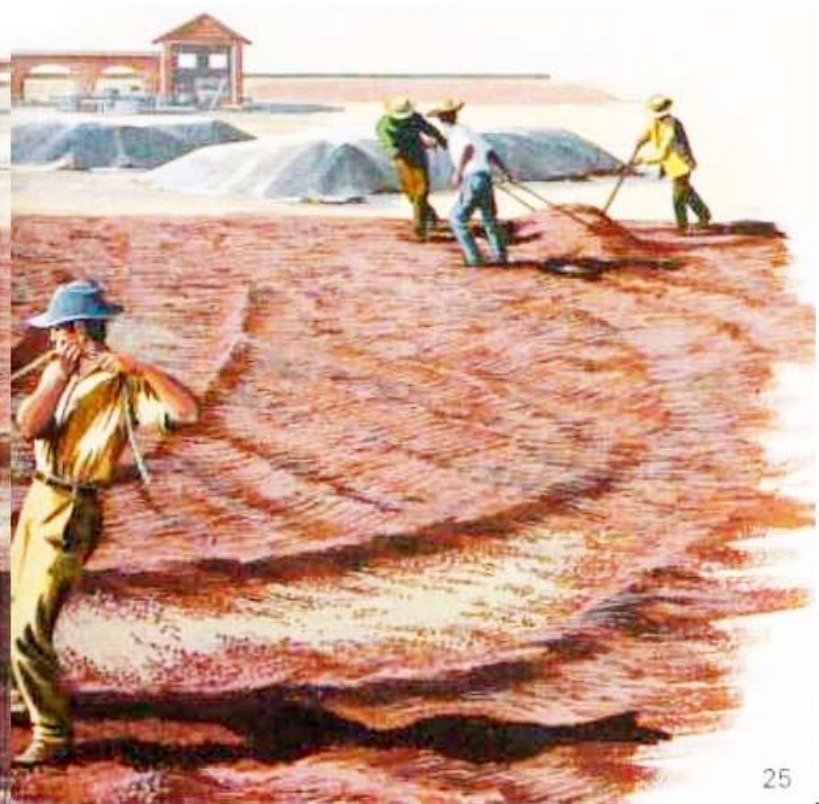
ब्राजील में, कॉफ़ी तोड़ने वाले शाखा को अपने हाथ से खींचता है जिससे "चेरी" चादर या जमीन पर गिर जाती हैं. फिर चेरी को एकत्र करके उन्हें फटका जाता है.

इसका मतलब है कि चेरी को हल्के से हवा में उछाला जाता है ताकि हवा से धूल, पत्ते और छोटी टहनियां उड़ जाएं.

कॉफ़ी चेरी पर बाद की प्रक्रिया

चेरी को चुनने के बाद दो तरीकों से उन्हें प्रोसेस किया जाता है. ब्राजील में उन्हें सुखाने वाले फर्शों पर फैलाया जाता है और उन्हें कई बार पलटा जाता है.

रात के समय में उनका एक ढेर बनाया जाता है और ठंड और नमी से बचाने के लिए उन्हें चादरों से ढंका जाता है.

जब चेरी पूरी तरह से सूख जाती हैं, तो फलियों को कुचलकर गूदे से निकाल दिया जाता है. इस प्रक्रिया को मशीनों द्वारा मिलिंग से किया जाता है.

मध्य-अमेरिका और पूर्वी-अफ्रीका में, कॉफ़ी की चेरी को पानी के कुंडों में साफ किया जाता है.

फिर उन्हें पानी में डाल दिया जाता है जहां चेरी का गूदा पानी सोखता है.

इससे गूदा फूल जाता है, और फिर अधिकांश गूदे को आसानी से निकाला जा सकता है.

बाद में कॉफ़ी की फलियों को टंकियों में "फरमेंट" किया जाता है. बाद में उन्हें साफ करके सुखाया जाता है. फिर उन्हें गुणवत्ता के हिसाब से "ग्रेड" किया जाता है.

फ़ैज़ेंडा

ब्राजील में कॉफ़ी वृक्षारोपण को "फैजेंडा" कहा जाता है.

"फैजेंडा" में मज़दूरों के घरों के साथ-साथ कॉफ़ी मशीनरी के लिए शेड भी होते हैं.

कॉफी की भराई

स्वच्छ 'हरी' फलियों को अब निर्यात के लिए तैयार बोरों में भरा जाता है.

प्रत्येक बोरे का वजन 60 किलोग्राम होता है.

केन्या में कॉफी एस्टेट

केन्या की एक बड़ी कॉफी एस्टेट में चर्च, स्कूल और अस्पताल भी हो सकता है.

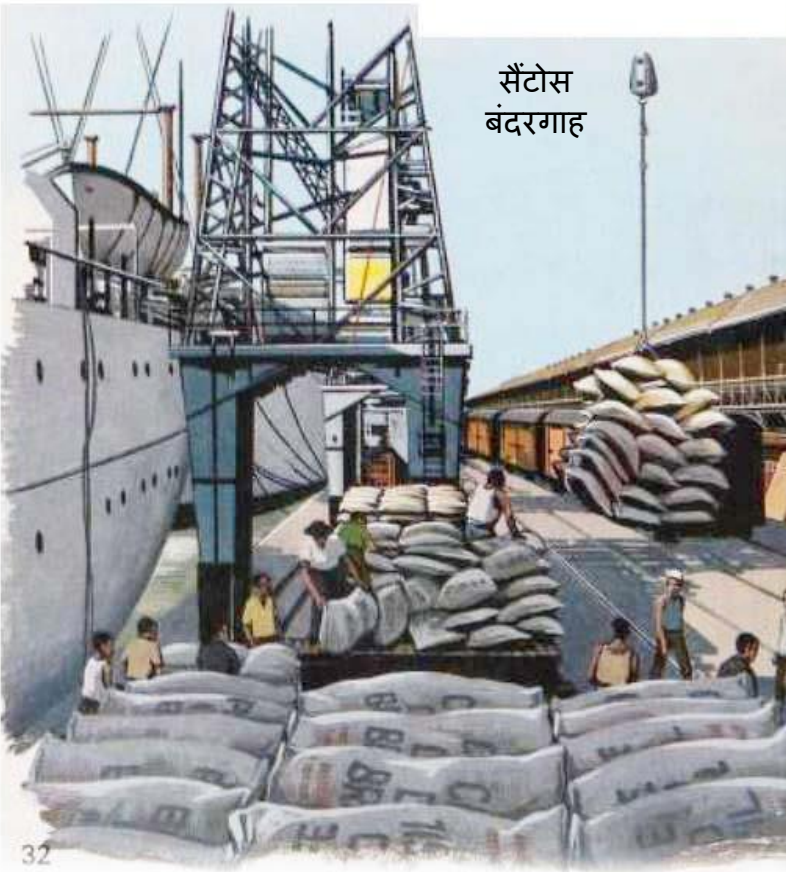
मजदूर कॉफ़ी एस्टेट पर अपने खाने के लिए संतरों के साथ-साथ बीन्स और मक्का जैसी फसलें भी उगाते हैं.

नाकुरु, केन्या के पास एक कॉफी एस्टेट

कॉफी की ट्रेन यात्रा

कॉफी के बोरों को "फैजेंडा" से निकटतम बंदरगाह तक ले जाना पड़ता है.

बंदरगाह, कॉफी एस्टेट से सैकड़ों किलोमीटर दूर हो सकता है.

सैंटोस
बंदरगाह

लंदन बंदरगाह पर उतराई

कॉफी के बोरों को जहाज़ से बाहर निकाला जाता है. बोरियों उतरते समय एक आदमी उनकी संख्या गिनता है.

नमूना लेना

फिर अलग-अलग बोरियों से कॉफी बीन्स के सैंपल लिए जाते हैं. ऐसे कई नमूने संभावित खरीदारों को भेजे जाते हैं.

कॉफ़ी भूनना

कटाई के समय फलियों का स्वाद काफी कम होता है. इसलिए उन्हें गैस या बिजली से गर्म करके भूनना पड़ता है.

क्या आपने कोई ऐसी दुकान देखी है जहाँ कॉफ़ी की फलियों को भूना जाता हो?

विभिन्न प्रकार की कॉफी

दुनिया के अलग-अलग हिस्सों में पैदा हुए कॉफी बीन्स के अलग-अलग स्वाद होते हैं. लोग वही स्वाद चुनते हैं जो उन्हें सबसे अच्छा लगता है या वे कई अलग-अलग किस्म की कॉफ़ी का मिश्रण चुनते हैं.

पिसाई

कॉफी बनाने के भी अलग-अलग तरीके हैं.

फलियों को दुकान पर या फिर घर में ग्राइंडर से पीसना होता है. ताज़ी पिसी हुई फलियों का स्वाद सबसे अच्छा होता है.

कॉफी बनाना

पिसी कॉफी पर उबलता पानी डाला जाता है और उसे चार मिनट तक वैसे ही छोड़ जाता है. कुछ लोग छिद्रों वाले "परकोलेटर" का उपयोग भी करते हैं.

कॉफी पीना

आप काली कॉफी पी सकते हैं या उसे गर्म दूध या क्रीम के साथ मिलाकर पी सकते हैं.

मीठी कॉफी

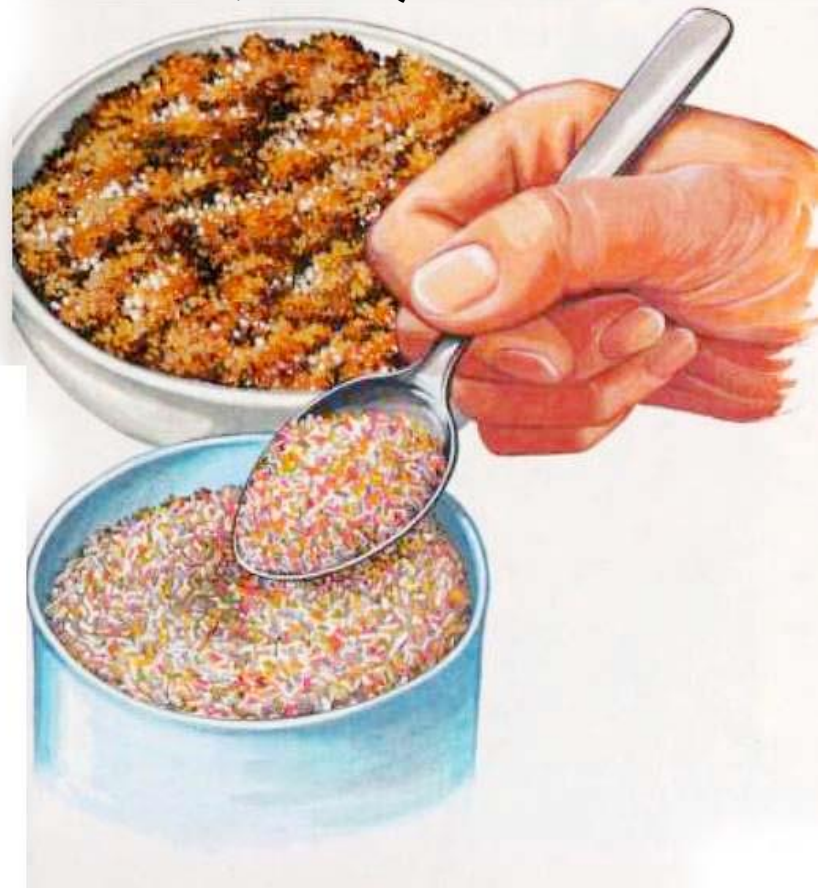
कॉफी में अक्सर मोटी ब्राउन शुगर (चीनी) का उपयोग किया जाता है. उससे कॉफ़ी में एक विशेष स्वाद आता है.

कभी-कभी आप सुंदर रंगीन कॉफी की चीनी भी देख सकते हैं.

बीकर या कप?

कॉफी को बड़े कप या मिट्टी के बर्तनों में पीने के लिए दिया जाता है.

रात के भोजन के बाद कॉफी के लिए विशेष छोटे कप उपयोग किए जाते हैं.

कुछ कॉफी सेट बहुत आकर्षक होते हैं.

ठंडी कॉफी

ठंडी कॉफी का भी अपना अलग मज़ा होता है.

कॉफी और दूध को रेफ्रिजरेटर में अलग-अलग ठंडा किया जाता है. फिर उन्हें मिलाया जाता है और उनमें बर्फ के टुकड़े डाले जाते हैं.

तुरंत या इंस्टेंट कॉफी

कभी-कभी ग्राउंड कॉफ़ी बनाने के लिए लोगों के पास समय नहीं होता है. इसलिए वे इंस्टेंट कॉफ़ी खरीदते हैं. इंस्टेंट कॉफ़ी में केवल गर्म दूध और पानी मिलाने की आवश्यकता होती है.

इंस्टेंट कॉफी का उत्पादन कैसे होता है?

इंस्टेंट कॉफी के निर्माता, पिसी कॉफी को पानी में मिलाते हैं.

फिर शुद्ध कॉफी पाउडर छोड़कर वो उसका पानी निकाल देते हैं.

इंस्टेंट कॉफी में कई अलग-अलग स्वाद पैदा करने के लिए भिन्न बीन्स को मिलाया जाता है.

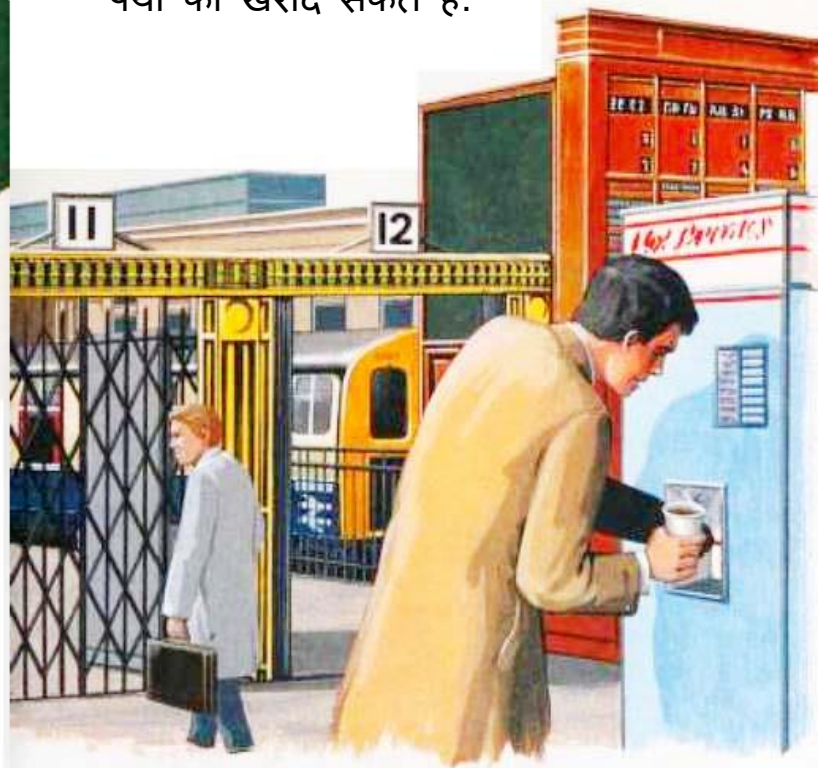
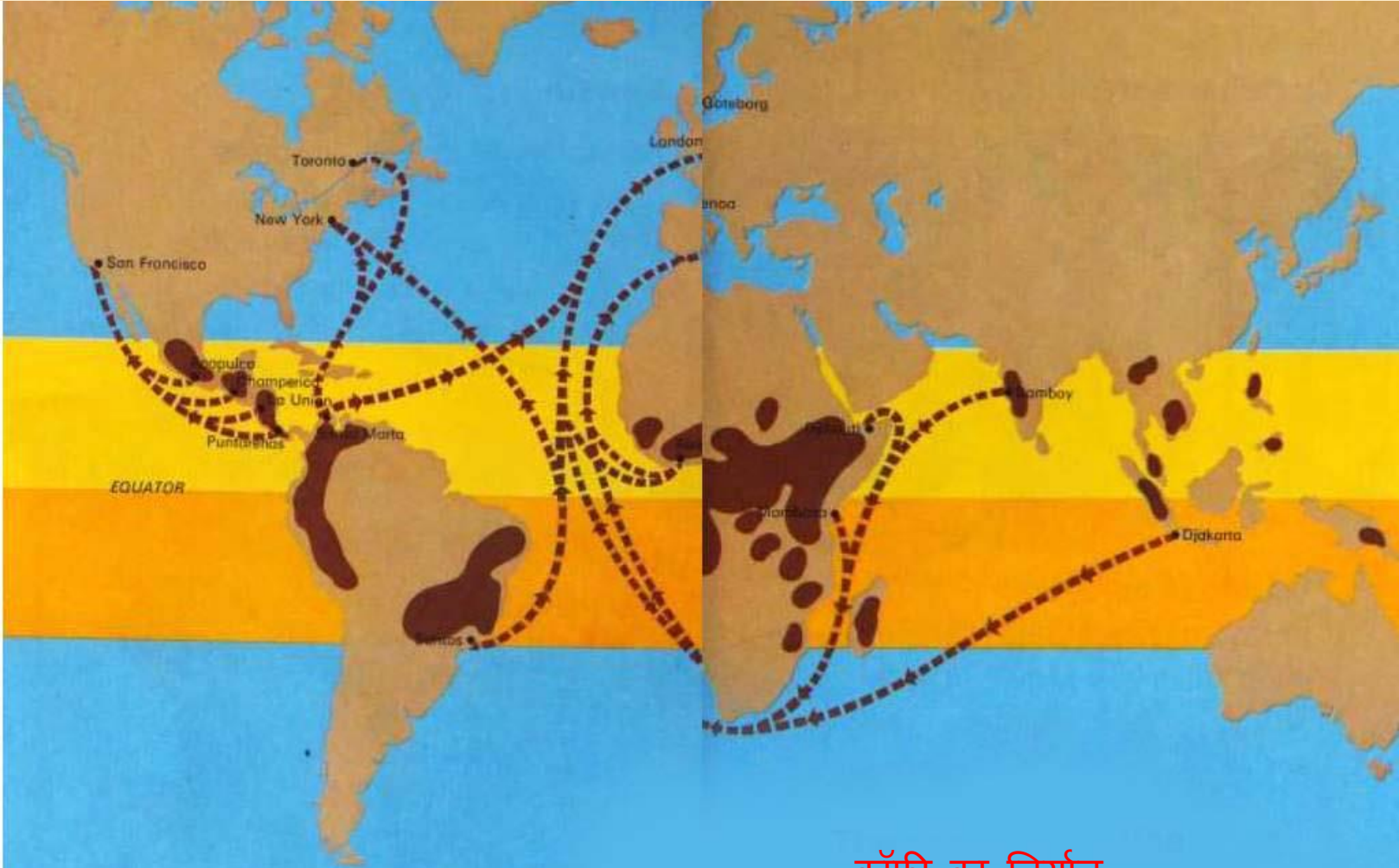
कॉफी अन्य व्यंजनों में

इंस्टेंट कॉफी का उपयोग केक, आइसक्रीम और अन्य मीठी चीजों को पकाने में भी किया जा सकता है.

सम्मिश्रण - एक कुशल कार्य

चूंकि विभिन्न देशों में कॉफी के विभिन्न स्वाद लोकप्रिय हैं, इसलिए प्रत्येक देश में जहां कॉफी पी जाती है, वहां विशेषज्ञ उसका सम्मिश्रण करते हैं.

वेंडिंग मशीन

स्टेशनों और कारखानों, अस्पतालों और अन्य जगहों पर लोगों को किसी भी समय कॉफ़ी खरीदकर पीने का मन करता है. आप वेंडिंग मशीन से कॉफी या अन्य पेयों को खरीद सकते हैं.

कॉफी का निर्यात

कॉफी दुनिया भर के बंदरगाहों की यात्रा करती है.

कॉफि कहाँ पी जाती है?

समुद्र में गहराई में पनडुब्बियों में या हवा में ऊंचे विमानों में लोग कॉफि का आनंद लेते हैं.

जब हम काम करते हैं, या जब हम खेलते हैं तब कॉफि हमें नया जोश देती है.